

## RINGKASAN

**Manajemen Produksi Daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang**, Devi Wulansari, NIM D41211205, Tahun 2024, 53 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Ariesia Ayuning Gemaputri S.Pi., M.P. (Dosen Pembimbing)

Politeknik Negeri Jember menyelenggarakan kegiatan magang atau Praktik Kerja Lapang (PKL) dengan adanya kegiatan ini mampu menciptakan peningkatan kompetensi sumber daya manusia agar mampu berwirausaha secara mandiri. Magang merupakan kegiatan yang dilakukan mahasiswa untuk memenuhi syarat akademik dalam rangka mencapai kelulusan dengan total waktu sekitar 900 jam (setara dengan 20 SKS). Kegiatan magang atau PKL ini bersifat wajib bagi seluruh mahasiswanya dan merupakan mata kuliah wajib serta sebagai persyaratan mutlak kelulusan. Tujuan khusus yang dilakukan pada kegiatan magang ini adalah mampu menganalisis dan mempraktikkan kegiatan proses produksi daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang Jawa Tengah.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang merupakan unit usaha pemotongan ayam pedaging (*broiler*) dan tergabung dalam Japfa Group yang mulia beroperasi sejak maret tahun 2021 yang beralamat di Jalan Raya Pantura, Jatirejo, Ampelgading, Kab. Pemalang, Provinsi Jawa Tengah. Salah satu produk yang diproduksi pada setiap harinya adalah daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM).

Daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) adalah pemisahan daging yang tersisa pada tulang setelah dilakukan proses *deboning* melalui perlakuan mekanis dengan mesin. Daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) berbahan baku utama tulang dada yang telah melalui proses *boneless* pada *clean* area, proses pembuatan daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) ini merupakan proses lanjut terakhir setelah proses *carcasing* dan proses *boneless* PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang

dalam proses produksi daging *Mechanically Deboned Meat (MDM)* memiliki tahapan alur yang bermanfaat untuk mengetahui langkah-langkah yang sistematis dalam mengolah bahan baku menjadi produk. Mulai dari persiapan bahan baku penggilingan, pengemasan, penimbangan, *seal* vakum, peloyangan, pembekuan, dan pemanenan. Pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemasang terkadang mengalami keterhambatan dalam proses produksi daging *Mechanically Deboned Meat (MDM)*. Keterhambatan tersebut dapat disebabkan oleh beberapa faktor penyebab yang terjadi, diantaranya seperti bahan baku terlalu beku, *man power* kurang teliti dalam penimbangan, mesin yang sering macet dan harus dilakukan *setting* berulang kali. Oleh karena itu, diperlukan solusi untuk mengatasi masalah tersebut yang bertujuan supaya proses produksi *Mechanically Deboned Meat (MDM)* berjalan lancar dan efisien.